

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine con crema al caffè

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

LATTE INTERO 250 gr

TUORLI 2

ZUCCHERO 60 gr

MAIZENA 20 gr

CAFFÈ 1 tazza da caffè

CIOCCOLATO FONDENTE 20 gr

Le crostatine con crema al caffè sono delle piccole delizie. Un guscio di friabile pasta frolla con una farcia fresca di crema pasticcera al caffè. Un dolcetto che si presta benissimo per una merenda con le amiche, per accompagnare un caffè o ancora da servire a fine pasto per deliziare i vostri commensali.

Anche in questo caso esistono delle scorciatoie, se avete voglia di prepararle, realizzate qualche guscio di pasta frolla in più, lo potrete conservare in freezer per averne sempre a disposizione, in questo modo vi si dimezzerà il tempo di preparazione della ricetta!

PREPARAZIONE

1 Per preparare le crostatine con crema al latte e caffè potrete iniziare dalla realizzazione della pasta frolla. Noi vi consigliamo la [pastafrolla per cottura in bianco](#) che serve per realizzare dei contenitori che farcirete successivamente con creme o ingredienti che non necessitino cottura.

Per impastare la pasta frolla dovrete partire dalla farina che stenderete sul piano di lavoro a fontana ed il burro che dovrà essere freddo e a pezzi. Pizzicate il burro nella farina con le dita fino a che i pezzetti di burro non saranno piccoli quanto una lenticchia.

Aggiungete, quindi, lo zucchero, l'uovo, gli aromi (limone o vaniglia) e un pizzico di sale. Terminate d'impastare la frolla, questa sarà pronta quando l'impasto risulterà omogeneo.

Una volta pronto, riponete l'impasto in frigorifero per circa 20 minuti.

2 Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela tra due fogli di carta forno ad uno spessore di circa mezzo cm. Prendete un coppa pasta tondo, di circa 10 cm di diametro o comunque un po' più grande del diametro degli stampini e coppate quanti più dischi è possibile.

Cercate di sfruttare tutta la pasta frolla, nel caso ve ne rimanga davvero tanta di scarto potrete impastarla velocemente e stenderla nuovamente per realizzare qualche altro disco.

3 Utilizzate i dischi di pasta frolla per foderare gli stampini che dovranno essere imburrati o sui quali avrete spruzzato dello staccante. Una volta disposti tutti i dischi in modo tale da rivestire per bene gli stampini, potrete bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta.

Coprite ciascuno stampino con la frolla con un pezzo di carta forno e riempiteli con dei pesetti da pasticciare oppure con del riso o ancora con dei fagioli, questo impedirà alla pasta frolla di crescere.

Infornate i gusci di frolla a 190°C per 15 minuti, quindi rimuovete i pesetti e il foglio di carta forno e infornate per altri 5 minuti.

4 Dedicatevi, ora, alla farcia ovvero alla crema pasticcera al caffè: sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto abbastanza chiaro e leggermente spumoso. Aggiungete anche la maizena (amido di mais) e sbattete un altro po' con la frusta.

Portate, ora, il latte con il caffè ad ebollizione, quindi aggiungete il composto di uova e mescolate ben bene.

Fate addensare la crema sul fuoco mescolando continuamente fino a raggiungere la densità desiderata.

5 Fate freddare entrambi gli elementi che comporranno questo dolce, quindi assemblate, ovvero farcite i gusci di pasta frolla con la crema utilizzando una sac à poche, oppure se non siete molto abituati ad utilizzarla, potete usare anche un cucchiaino.

Riponete i dolcetti in frigorifero fino al momento di servirli in tavola.